

# Bananenbrood

12 porties



eenvoudig

● tot 50 Min.



## Ingrediënten:

### Voor het deeg:

2 bananen  
80 g zachte boter  
zout  
90 g suiker  
1 zakje Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Suiker  
185 g bloem  
2 koffiel. Dr. Oetker Backin  
Bakpoeder  
2 eieren

- 1 Vet de vorm in of leg het bakpapier erin. Verwarm de oven voor. Elektrische oven: 170 ° C Hete lucht oven : 150 ° C.
- 2 Smelt de boter in een kleine pan, haal van het vuur en laat afkoelen. Plet de bananen met een vork. Voeg de gesmolten boter toe aan de bananen en meng goed.
- 3 Voeg in een kom de suiker, Bourbon Vanillesuiker, het zout en de eieren toe aan het bananenmengsel. Meng de ingrediënten goed.
- 4 Voeg de bloem en de Backin toe en verwerk de ingrediënten tot je een glad deeg bekomt.
- 5 Giet het deeg in de vorm en plaats deze vorm in de oven.
- 6 Prik na 50 min. met een mes in het midden van de bereiding. Het bananenbrood is klaar wanneer er geen deeg meer aan het mes kleeft. Laat even afkoelen en haal het bananenbrood daarna uit de vorm.